Bedienungsanleitung



blu'tray induc

Ihr Gerät zum Warmhalten, Erwärmen und Transportieren von Speisen, Diät und Schonkost

Inhalt



1. Hinweis

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch und befolgen Sie die Sicherheitshinweise!

1.1 Symbolerklärung

Symbol	Bedeutung
	Hinweis/Achtung
	Gefahr durch elektrischen Schlag
	Gefahr durch heiße Oberfläche
	Elektromagnetisches Feld
	Gebrauchsanweisung beachten
	Nicht mit Wasser bespritzen





1.2 Sicherer Betrieb

Sofort nach dem Start des Gerätes heizt sich das Geschirr mit dem Essen auf.





Bei Start ohne Essen erhitzen sich die Geschirrteile, Verbrennungsgefahr.





1.3 Sichere Aufstellung des Gerätes

Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer ebenen und sauberen Oberfläche mit genügend Auflagefläche aufgestellt wird.



richtig

Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht rutscht oder herunterfallen kann.



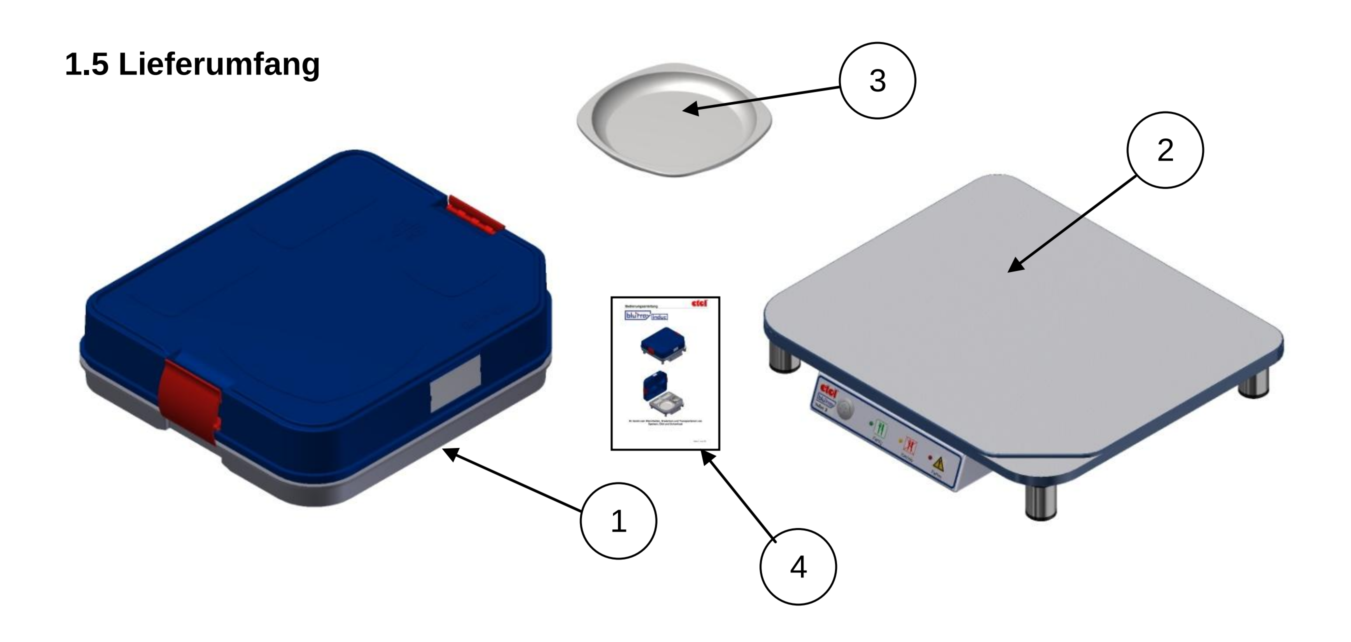
falsch



1.4 Transportschäden und Lieferumfang prüfen

Prüfen Sie das Gerät unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden (Sichtprüfung) und kontrollieren Sie, ob alle vom Hersteller aufgeführten Teile vollständig geliefert wurden. Lassen Sie Schäden vom Transporteur bestätigen, und melden Sie diese Ihrem Händler.

1.5 Lieferumfang



1	blu’tray induc Kompakttablett
2	blu’tray induc 2
3	blu'tray induc Teller mit Induktionsbeschichtung
4	Bedienungsanleitung



2. Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät blu’tray induc 2 ist ausschließlich für die beiden folgenden Einsatzzwecke konstruiert und bestimmt:

1. In der Betriebsart „Cook & Serve“ können Sie heiß portionierte Speisen im Induktionsgeschirr in einem blu’tray induc-Kompakttablett warm halten.

2. In der Betriebsart „Cook & Chill“ können Sie gekühlte, vorgekochte Speisen im Induktionsgeschirr erwärmen.

Zusätzlich können Sie zwei Kaltspeiseschalen in das blu’tray-Tablett stellen.

Bitte beachten Sie, dass das Gerät **nicht für den Dauerbetrieb konzipiert** ist. Sie können damit keine Speisen zubereiten oder kochen, auch wenn das englische Wort „cook“ (Deutsch: Speisen kochen, zubereiten, backen) Sie darauf bringen könnte.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zusammen mit einem blu’tray-Kompakttablett (blu’tray induc).



Einsatzorte, für die das Gerät geeignet ist:

- Verpflegungsbetriebe (zum Beispiel Kantinen, Pflegeheime, Krankenhäuser), um Spätesser zu versorgen.
- Kleinbetriebe und Bereitschaftseinrichtungen, damit einzelne Mitarbeiter warme Mahlzeiten erhalten.
- Mobile Pflegedienste (Essen auf Rädern). Sie können das Gerät an die Empfänger der Mahlzeiten verleihen oder vermieten, damit sich diese die gelieferten Mahlzeiten nach Bedarf aufwärmen können.



2.1 Einsatzbedingungen

Verwenden Sie das Gerät nur bei einer Umgebungstemperatur von +10°C bis +40°C und einer Luftfeuchtigkeit der Klasse F. Dies bedeutet bis zu 95 Prozent bei 25°C (Wasserdampf darf am Gerät nicht kondensieren). Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.



2.2 Einweisung des Bedienungspersonals

Wenn Sie das Gerät an andere Personen verleihen, müssen Sie diese in die sichere Bedienung des Gerätes und dessen bestimmungsgemäßen Gebrauch einweisen und auf mögliche Gefahren aufmerksam machen. Achten Sie darauf, dass diese Personen die **Bedienungsanleitung gründlich gelesen und verstanden haben,** bevor diese das Gerät in Betrieb nehmen!

Besonders im Bereich der **mobilen Pflegedienste**
(Essen auf Rädern) verpflichtet sich der Pflegedienst, den Anwender, wie oben beschrieben, einzuweisen.
Leihen oder vermieten Sie das Gerät nur an solche Anwender, die Ihre Einweisung verstehen und das Gerät sicher bedienen können.



3. Sicherheitshinweise

Die derzeit gültigen Normen für Geräte hat das VDE Prüf- und Zertifizierungsinstitut (EU-Kenn-Nr. 0366), 63069 Offenbach, geprüft und bestätigt. Die grundlegenden Anforderungen der Niederspannungsrichtlinie und EG-EMC-Richtline werden eingehalten.
Dennoch können bei unsachgemäßer Handhabung Beschädigungen am Gerät entstehen. Die folgenden Sicherheits- und Warnhinweise sollen Ihnen helfen, das Gerät vor Beschädigungen zu schützen.





3.1 Sorgfaltspflichten des Betreibers

Folgende Sicherheitsbestimmungen sollten Sie unbedingt einhalten:

- Das Gerät und die Anschlussleitung sind vor Gebrauch auf sichtbare Schäden zu überprüfen.
- Als Anwender sind Sie dafür verantwortlich, dass die Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung beachtet und eingehalten werden und alle Benutzer vor der ersten Bedienung des Gerätes diese Bedienungsanleitung gelesen und verstanden haben!
- Bewahren Sie diese **Bedienungsanleitung** an einem Ort auf, der dem Bedienpersonal jederzeit zugänglich ist.
- Beachten Sie die **Warnhinweise** mit Gefahrensymbol (Warndreieck) im Text!
- Verwenden Sie das Gerät nur für die vorgesehenen **Einsatzzwecke**. Als Anwender sind Sie für die sach- und bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts verantwortlich!
- Betreiben Sie das Gerät nur unter den zugelassenen **Umgebungsbedingungen**!
- Wählen Sie eine geeignete **Transportverpackung**, wenn Sie das Gerät an unterschiedlichen Standorten einsetzen. So schützen Sie es vor Stößen und Kratzern.



Achtung! Bitte sorgfältig lesen!

Das Gerät ist so konzipiert, dass mindestens zwei Erwärmungs- oder Warmhaltebetriebe nacheinander ohne Störung möglich sind. Für mehr Sicherheit ist das Gerät mit Übertemperaturbegrenzer ausgestattet.
Je nach Umgebungstemperatur und mehreren Erwärmungs- oder Warmhaltebetrieben können die Übertemperaturbegrenzer eine Störung (siehe Kapitel Störung) auslösen.
Die Störung stellt sich selbständig zurück, wenn das Gerät abgekühlt ist.
(je nach Umgebungstemperatur, Minimum 0,5 Stunden oder mehr).
Das Tablett sollte während dem Verzehr von der Induktionsplattform entfernt werden.

Diese Maßnahmen stellen sicher, dass das Gerät nicht durch mehrere aufeinander folgende Heizzyklen beschädigt wird.

- **Das Gerät darf aufgrund der Dampfentwicklung beim Erwärmen und Warmhalten nur mit den bei etol erhältlichen, für das Induktionsgeschirr vorgesehenen Abdeckungen, verwendet werden.**



- **Leere Geschirrteile werden vom Gerät nur erkannt, wenn Gerät und Geschirrteile Raumtemperatur nicht überschreiten.**
  Sie sollten darauf achten, dass sich während der Warmhalte- oder Erwärmungsphase kein Induktionsgeschirr OHNE SPEISEN im blu'tray induc-Kompakttablett befindet. Induktionsgeschirr ohne Speise wird sehr stark erwärmt und kann zu Beschädigungen am Tablett führen.





- **Die Leererkennung ist nur in den ersten 5 Minuten nach dem Start aktiv, Geschirrteile die nach 5 Minuten in das Tablett gelegt werden, können sich so stark erhitzen das das Tablett beschädigt werden kann.**

- **Die gleiche Mahlzeit sollte aufgrund von Flüssigkeitsverlust bei einem Erwärmungs-/Warmhaltebetrieb kein zweites Mal erwärmt werden.**



3.2 Sichere Bedienung des Gerätes

Um das Gerät sicher bedienen und in Betrieb nehmen zu können, sollten Sie die folgenden Sicherheitshinweise einhalten:

Sichere Aufstellung

- Stellen Sie das Gerät nur auf einem ebenen und stabilen Untergrund auf.

- Betreiben Sie das Gerät nicht neben Geräten mit starker Dampfentwicklung, da diese Dämpfe an der Induktionsplattform kondensieren können.

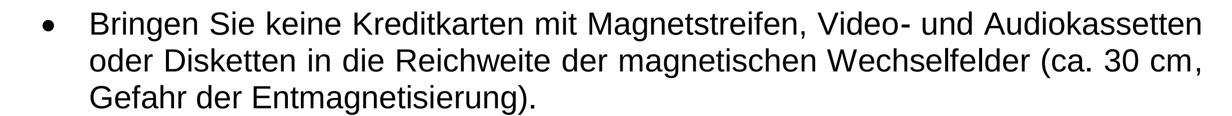


Sicherer Betrieb

Hinsichtlich der **elektromagnetischen Verträglichkeit** entspricht das Gerät den europäischen Richtlinien. Dennoch sollten Sie die folgenden **Sicherheitshinweise** beachten und einhalten!

- Personen mit elektronischen Implantaten (z. B. Herzschrittmachern) müssen die gefahrlose Verwendung des Gerätes, auf Basis der technischen Daten, abklären.
- Legen Sie **keine Metallfolie** zwischen das Gerät und das blu'tray-Kompakttablett. Wärmen Sie auch keine Speisen in Alufolie auf!
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose (230 V ~ 50 Hz) mit Schutzkontakt an!





- Bringen Sie keine Kreditkarten mit Magnetstreifen, Video- und Audiokassetten oder Disketten in die Reichweite der magnetischen Wechselfelder (ca. 30 cm, Gefahr der Entmagnetisierung).



- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die **Isolierung des Netzkabels** oder der Netzstecker **beschädigt** ist. Ziehen Sie das Kabel nur am Netzstecker-Gehäuse aus der Steckdose.





3.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

Zum Bedienen des Gerätes sollten Sie als Anwender die mit dem Gerät verbundenen Gefahren kennen und einschätzen können. Beachten Sie daher unbedingt die folgenden Sicherheitshinweise!

- Benutzen Sie **ausschließlich** das für das Gerät vorgesehene **Induktionsgeschirr** mit den dazu gehörenden Kaltschalen!
- Beachten Sie, dass **Metallgegenstände**, wie Besteck, Münzen, Armbanduhren oder Schmuck sich ebenso wie das Induktionsgeschirr erwärmen können, wenn diese in die runden Mulden des blu'tray induc-Kompakttablett gelegt werden.



3.4 Sichere Reinigung des Gerätes

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise!

1. Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen ab!
2. Ziehen Sie den Netzstecker!



3. Reinigen Sie die Induktionsplattform (Art. 4000610) **nicht** in einer **Spülmaschine** oder mit einem **Dampfstrahler!** Tauchen Sie die Induktionsplattform nicht in Flüssigkeiten ein. In das Gerät eindringendes Wasser könnte sonst einen **Kurzschluss** verursachen.
4. Wischen Sie die Induktionsplattform, falls nötig, mit einem feuchten Tuch ab!

Wie Sie das Gerät reinigen, lesen Sie in Kapitel 10 „Instandhalten und Reinigen“



3.5 Besondere Personengruppen

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber hinaus sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.



4. Technische Daten

Funktionsprinzip Induktive Erwärmung	
Abmessungen und Gewicht (blu'tray induc 2)	Länge: 370 mm Breite: 430 mm Höhe ohne Induktionsplattform: 110 mm Höhe mit Induktionsplattform: 160 mm Gewicht ohne Induktionsplattform: 3,8 kg Gewicht mit Induktionsplattform: 8,6 kg
Elektrische Daten (Anschlusswerte)	Netzspannung: 230 V AC 50 Hz 1N Leistungsaufnahme: max. 150 W Leistungsaufnahme im Stand-by-Betrieb: <0,5 W
Schutzart:	IP X3
Betriebsfrequenz:	von 30 kHz bis 80 kHz
Umgebungsbedingungen – Betrieb Funktionsprinzip Induktive Erwärmung	
Temperatur:	10°C bis 40°C
Relative Luftfeuchtigkeit:	bis 95%
Umgebungsbedingungen – Lagerung	
Temperatur:	-10°C bis 40°C
Relative Luftfeuchtigkeit:	bis 95%

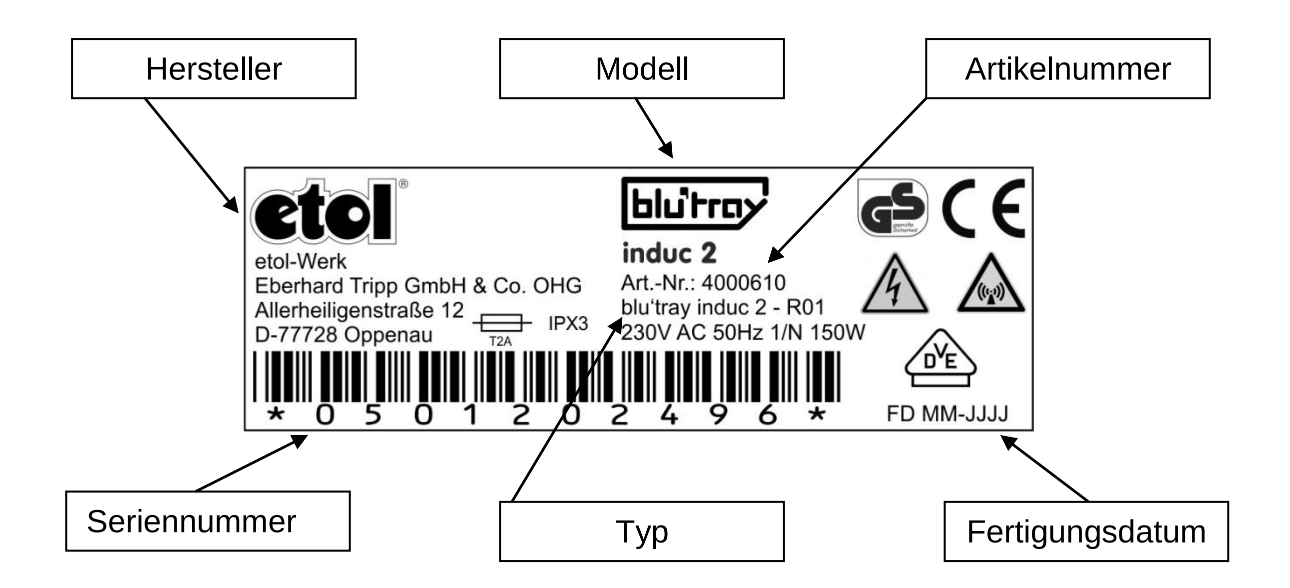
4.1 Typenbezeichnungen

Typenbezeichnung: blu'tray induc 2 R01 (4000610)

Sicherheitstechnische Bedingungen sind erfüllt







4.2 Zubehör

Siehe etol-Preisliste

Bezeichnung	**Artikel-Nr.**
Blu'tray Induc bestückt mit Geschirr	4000557
Blu'tray Induc (Kompakttablett)	4000331
Blu'tray Induc 2	4000610

Systemporzellan	
Teller flach	8002137
Suppenschale	8002139
Eintopfschale	8002138
Schale rechteckig	8002140

Abdeckelungen	
Abdeckelung für Teller	4000087
Abdeckelung für Suppentasse (mit Dichtung)	4000295
Abdeckelung für Kaltbereich	4000179

Zubehör Kompakttablett	
Verschlussbügel	8001678
Einsteckblättchen	664100486





4.3 Gewährleistung und Zertifizierung

Dieses Gerät wurde mit Sorgfalt und unter Verwendung hochwertiger Materialien und moderner Produktionstechnik hergestellt. Die gesetzliche Gewährleistung für dieses Gerät beträgt 24 Monate, gerechnet ab dem Kaufdatum. Für Verschleiß- und Elektroteile ist die Gewährleistung auf sechs Monate begrenzt.
Die Gewährleistung umfasst alle durch Material und Fertigung bedingten Störungen und Fehler. Ausgeschlossen sind Störungen und Fehler, die durch unsachgemäße Handhabung und äußere Einwirkung entstehen.

Sollte dennoch innerhalb der Gewährleistung Anlass zur berechtigten Reklamation bestehen, wird diese mit dem Kaufbeleg, der das Kaufdatum trägt, geltend gemacht. Des Weiteren gelten die Geschäfts- und Lieferbedingungen der etol-Werk Eberhard Tripp GmbH & CO. OHG, 77728 Oppenau.



5. Funktionsweise des Gerätes

Die Funktionsweise des Gerätes basiert auf der Induktionserwärmung. Das heißt, Metalle können mit hohem Wirkungsgrad berührungslos erwärmt werden. Um die Speisen über Induktion erwärmen zu können, benötigen Sie spezielles Induktionsgeschirr. Dieses ist am Boden mit einem magnetisierbaren Metall beschichtet, so dass das Porzellan induktiv erwärmt werden kann. Hierzu sind im Gerät Induktionsspulen eingebaut, die magnetische Wechselfelder erzeugen. Diese induzieren in der Metallschicht des Induktionsgeschirrs Wirbelströme, die das Induktionsgeschirr und die darin enthaltenen Speisen erwärmen.
Stellen Sie dagegen normales, unbeschichtetes Geschirr auf das Gerät, so bleiben die Speisen darin kalt: Es entsteht keine Induktionserwärmung!

Vorteile der induktiven Erwärmung sind:

- der gute Wirkungsgrad und
- die Möglichkeit, auch durch isolierende Schichten, wie zum Beispiel dem blu'tray induc-Kompakttablett hindurch, Speisen im Induktionsgeschirr zu erwärmen.
- Speisen können länger im Isolierbehälter warm gehalten werden, ohne dass die Kaltspeisen dadurch beeinträchtigt sind.
- Die Hygiene-Standards werden nicht durch offene Gefäße verletzt.
- Eine Kaltverteilung von Speisen ist möglich.
- Eine individuelle Speiseverteilung (ohne feste Zeiten) ist möglich.





6. Vor der Erstinbetriebnahme

Achten Sie darauf, dass das Gerät betriebsbereit ist und die Sicherheitsmaßnahmen eingehalten werden.



6.1 Sicherheitsmaßnahmen vor dem Gebrauch



- Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit ihrer Steckdose übereinstimmt.
- Stellen Sie das Gerät waagrecht auf und vergewissern Sie sich, dass es nicht wackelt oder vom Untergrund abrutschen kann!



- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie ersetzt werden, siehe Kapitel 12.



- Gerät darf weder in Nassräumen noch unter freiem Himmel verwendet werden.



6.2 Prüfen der Betriebsvoraussetzungen

Prüfen Sie vor der ersten Inbetriebnahme, ob das Gerät defekte oder sichtbare Schäden aufweist.

7. Inbetriebnahme des Gerätes

Anschließen der Induktionsplattform

Schließen Sie das Gerät an eine herkömmliche, mit einer Netzspannung von 230 V ausgestattete Steckdose, an. Je nach Auslieferungszustand befindet sich das Gerät im Warmhalte- oder Erwärmungsbetrieb. Betriebsartmodus anzeigen:
siehe Punkt 8.3

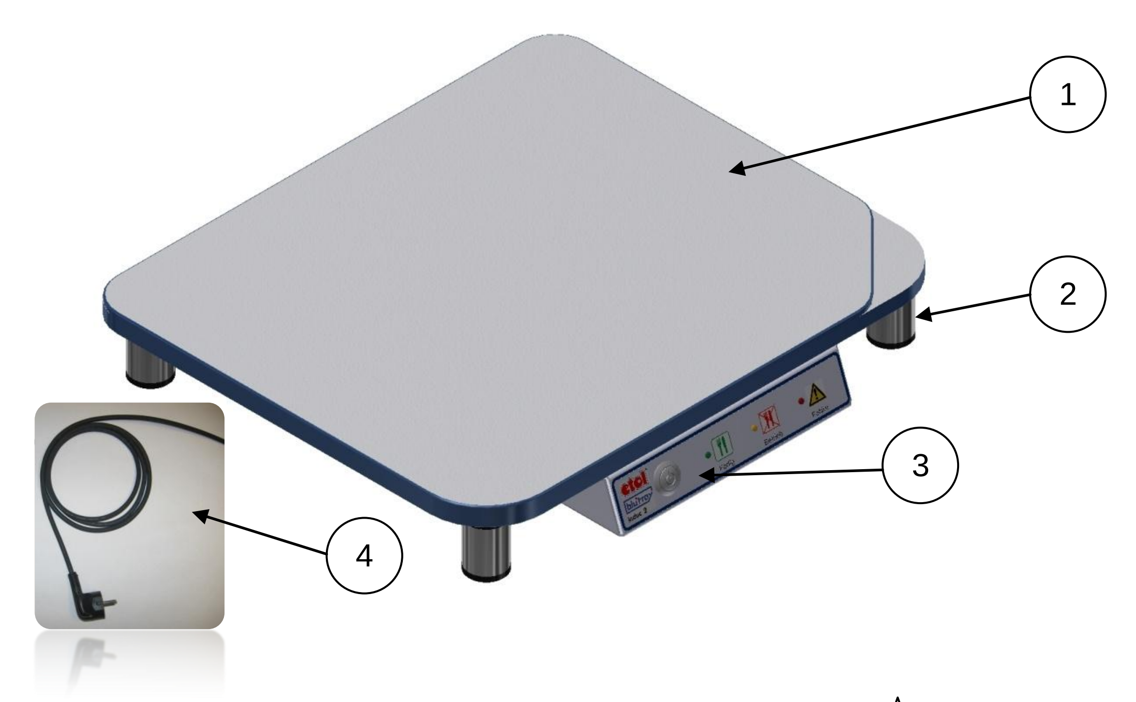




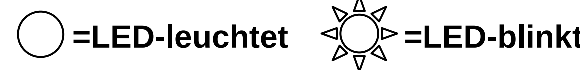
8. Betriebsanleitung

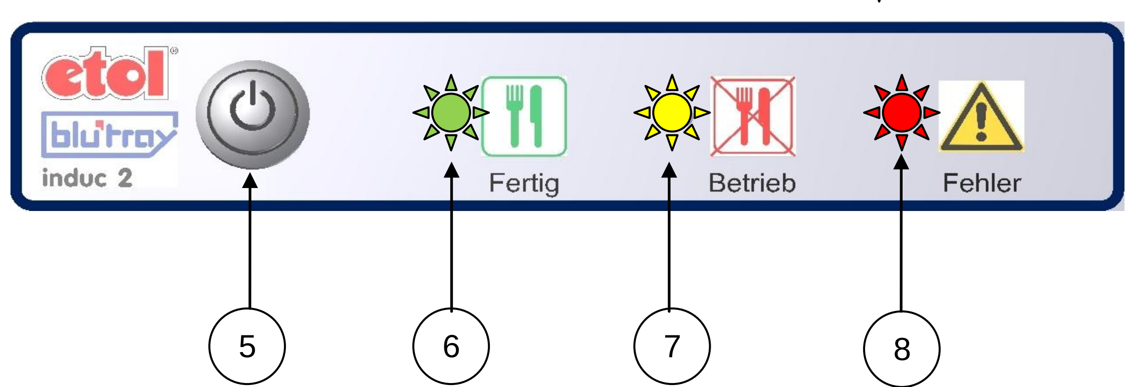


8.1 Aufbau der Induktionsplattform



Anzeige von blu'tray induc 2



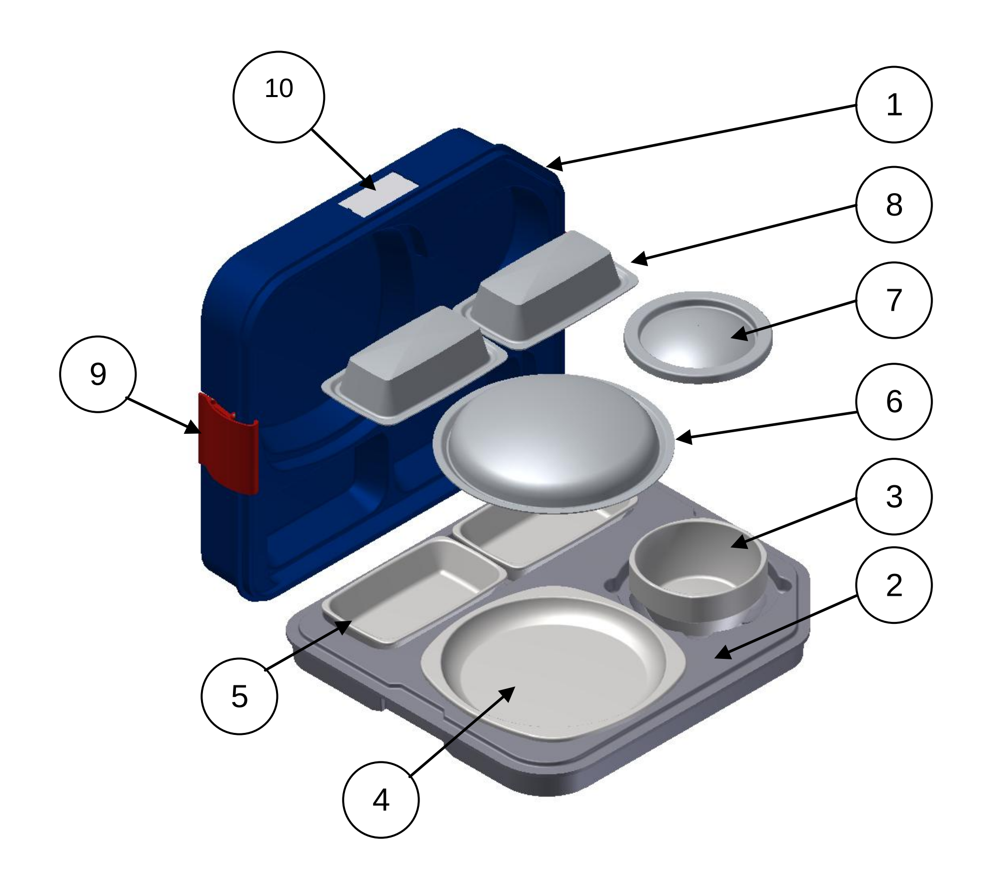


1	Auflagefläche für das blu'tray induc Tablett
2	Fußteile
3	Bedienfeld
4	Netzkabel
5	Ein-/Aus-Taster mit LED
6	LED 1 grün
7	LED 2 gelb
8	LED 3 rot



blu’tray induc 2 Kompakttablett

Bitte beachten Sie, dass die Induktionsplattform nur in Verbindung mit einem blu’tray induc – Kompakttablett ordnungsgemäß funktioniert.



1	Tablett Oberteil	
2	Tablett Unterteil	
3	Suppentasse eckig mit Induktionsbeschichtung	(Optional)
4	Teller eckig mit Induktionsbeschichtung	(Optional)
5	Kaltschalen eckig unbeschichtet, zwei Stück	(Optional)
6	Abdeckung für Teller	(Optional)
7	Abdeckung für Suppentasse mit Dichtung	(Optional)
8	Abdeckungen für Kaltschalen, zwei Stück	(Optional)
9	Verschlussbügel	
10	Einsteckplättchen	





8.2 Betriebsarten

„Cook and Serve“(Warmhalten) und „Cook and Chill“(Erwärmen)



8.3 Betriebsarten wechseln

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose und drücken Sie für eine Dauer von 5 Sekunden (während des Selbsttest) den Ein-/Aus-Taster.
   Alle 4 LEDs leuchten nacheinander, bis der Modus gespeichert ist.
3. Anschließend wird die Betriebsart angezeigt.
4. Sobald der Ein-/Aus-Taster wieder betätigt wird, ist das Gerät startbereit.



8.4 Speisen warmhalten oder erwärmen

Beachten Sie für den sicheren Betrieb des Geräts folgende Hinweise:

Füllen Sie die Speisen hierfür nur in **spezielles und passendes Induktionsgeschirr (Menüteller, Suppenschale)**. Dieses ist am Boden mit einem magnetisierbaren Metall beschichtet (erkennbar an der matten, perlmuttfarbenen Unterseite), so dass das Porzellan induktiv erwärmt werden kann.

Für Kaltspeisen, wie zum Beispiel Salate oder Desserts, verwenden Sie normales Geschirr (Kaltschalen), das in die entsprechenden Mulden passt.

Hinweis: Das Induktionsgeschirr sowie die Kaltschalen werden **nur von Fa. etol geliefert** (siehe etol-Preisliste).

blu’tray induc-Kompakttablett bestücken

Entfernen Sie den Deckel des Tabletts, indem Sie die beiden Verschlussbügel des blu’tray induc-Kompakttabletts öffnen.



Stellen Sie nun das Induktionsgeschirr mit den zu erwärmenden oder warm zu haltenden Speisen in die dafür vorgesehenen Mulden des blu’tray induc-Kompakttabletts.

In die zwei länglichen Mulden können Sie bei Bedarf Beilagenschalen für Kaltspeisen (Dessert/Salat) stellen oder auch Besteck legen.

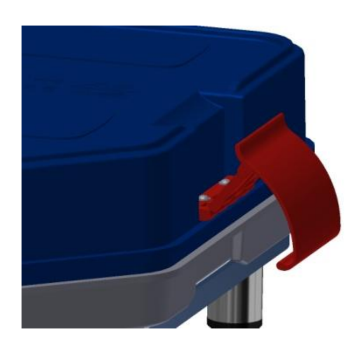






Hinweis:

Legen Sie kein Besteck in die runden Mulden die für das Induktionsgeschirr vorgesehen sind. Das Besteck kann sich durch das Induktionssystem erhitzen!
Setzen Sie nun, um Wärme- und Kälteverluste zu vermeiden, den Tablett-Deckel auf das Tablett und schließen Sie die beiden Verschlussbügel.



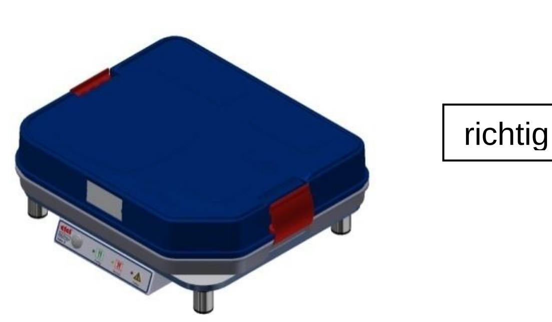
blu'tray-Kompakttablett auf dem Gerät positionieren

Stellen Sie das mit dem Deckel verschlossene blu'tray-Kompakttablett auf die Induktionsplattform, so dass die Verdrehsicherung einrastet.



falsch

Wenn die Vertiefung auf der Tablettunterseite auf der Induktionsoberfläche eingerastet ist, liegt das Tablett richtig auf dem Gerät auf. Es darf nicht kippen!

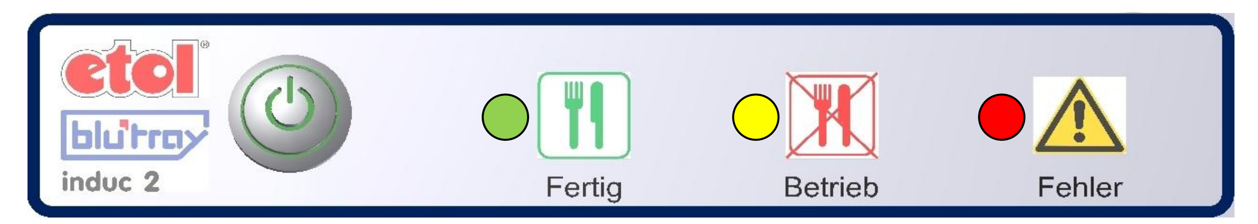


richtig



8.5 Einstecken des Netzsteckers

Das Gerät führt einen Selbsttest durch
Starttaster leuchtet grün, die grüne, gelbe, rote LEDs leuchten nacheinander zweimal auf.



Warmhaltebetrieb: „Cook and Serve“



Es leuchten die grüne, gelbe, rote LED 2x kurz 1 Sekunde lang sowie 2x ein Akustisches Signal.

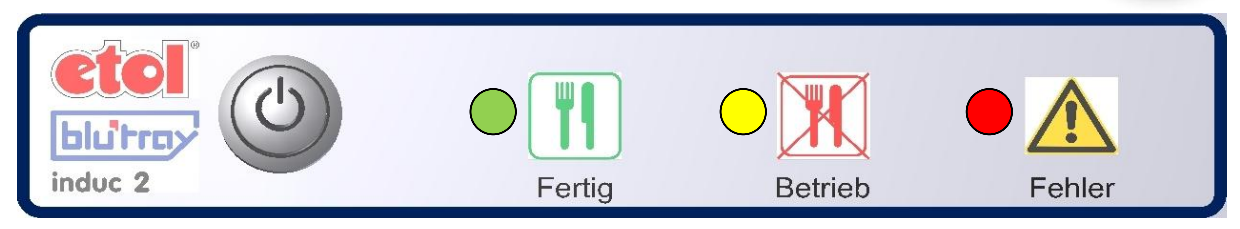




Erwärmungsbetrieb: „Cook and Chill“



Es leuchten die grüne, gelbe, rote LED 1x lang sowie 1x ein Akustisches Signal.



8.6 Warmhaltebetrieb: „Cook and Serve“



1. Warmhaltebetrieb Start: Grüne LED leuchtet durchgängig und gelbe LED blinkt, bis der Warmhaltebetrieb beendet ist (60 Minuten). Ein akustisches Signal ertönt.

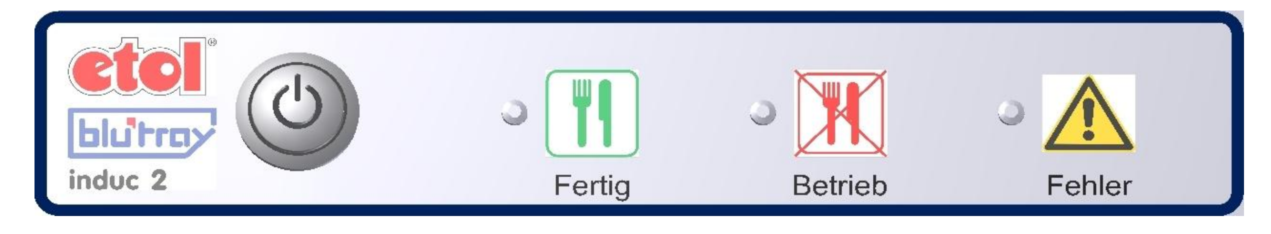




2. Grüne LED leuchtet nach Warmhaltebetrieb durchgängig (5 Minuten) und gelbe LED ist aus (akustisches Signal jede Minute – 1 Sekunde lang).



3. Alle LEDs sind aus – Betriebsart beendet.



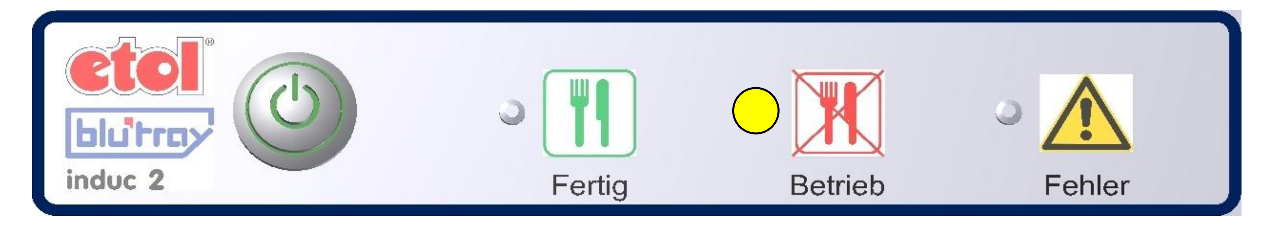




8.7 Erwärmungsbetrieb: „Cook and Chill“

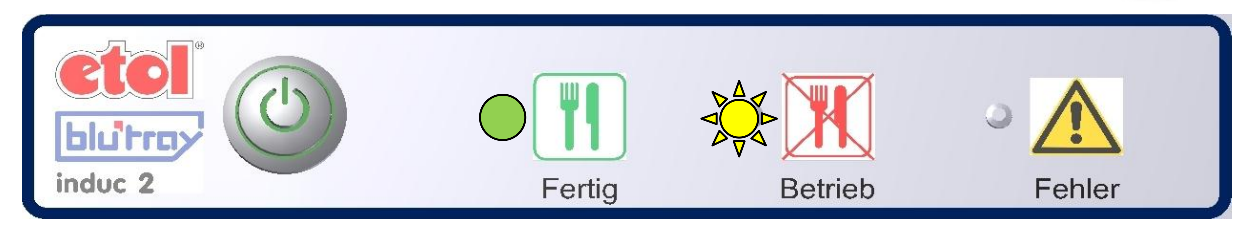
1. Erwärmungsbetrieb Start: Gelbe LED leuchtet durchgehend bis Erwärmungsbetrieb beendet ist (40 Minuten) Ein akustisches Signal ertönt.





2. Nach abschließendem Erwärmungsbetrieb, startet der Warmhaltebetrieb automatisch: Grüne LED leuchtet durchgängig und gelbe LED blinkt (30 Minuten) (akustisches Signal alle 5 Minuten - 1 Sekunde lang).





3. Grüne LED leuchtet nach Warmhaltebetrieb durchgängig (5 Minuten) und gelbe LED ist aus (akustisches Signal jede Minute - 1 Sekunde lang).





4. Alle LEDs sind aus – Betriebsart beendet.





Allgemeines:

- Der Erwärmungs- oder Warmhaltevorgang kann zu jeder Zeit durch Herunternehmen des Tabletts, oder Drücken des Ein-/Aus-Tasters frühzeitig beendet werden.
- Durch Abnehmen des Deckels ist es möglich zu kontrollieren, ob die im Tablett befindlichen Speisen servierfertig erhitzt sind oder noch weiter erhitzt werden müssen.
  Wird der Starttaster im Aktivzustand gedrückt, geht das Gerät in den Ruhestand. Wird innerhalb 5 Minuten die Starttaste nochmals betätigt, wird der unterbrochene Zyklus wieder aufgenommen und bis zum Ende durchgeführt. Sind mehr als 5 Minuten verstrichen, beginnt ein neuer Zyklus in der eingestellten Betriebsart.
- Durch ziehen des Netzsteckers bleibt die zuletzt gewählte Betriebsart gespeichert.



Achtung:



Der Menüteller und die Suppenschale sind nach dem Warmhalten/Erwärmen der Speisen sehr heiß! Verwenden Sie einen Topflappen oder Koch-Handschuh falls sie den Menüteller oder die Suppenschale vom Tablett nehmen möchten!

Warmhaltebetrieb oder Erwärmungsbetrieb beenden

- Sie nehmen das blu’tray-Kompakttablett vom Gerät und stellen es für die Dauer von einer Minute nicht wieder auf die Induktionsplattform (bis die rote LED aufhört zu blinken und kein akustisches Signal mehr ertönt).

- Sie drücken den Ein/Aus-Taster, Gerät ist im Ruhezustand.
  Wird innerhalb 5 Minuten die Starttaste nochmals betätigt, wird der unterbrochene Zyklus wieder aufgenommen und bis zum Ende durchgeführt. Sind mehr als 5 Minuten verstrichen, beginnt ein neuer Zyklus in der eingestellten Betriebsart.

Lagerung:

Gerät in sauberen Räumen und bei Raumtemperatur lagern!



9. Außerbetriebnahme

So nehmen Sie das Gerät außer Betrieb:

Beenden Sie das Gerät im Erwärmungs- oder Warmhaltebetrieb mit dem Ein-/Aus-Taster.

Ziehen Sie den Netzstecker! (Die zuletzt gewählte Betriebsart bleibt auch nach Ziehen des Steckers gespeichert).





10. Instandhalten und Reinigen



10.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

Damit Sie das Gerät sicher und ohne Schaden reinigen können, beachten Sie bitte, die folgenden Sicherheitshinweise und Reinigungsmethoden!

1. Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen ab.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose (nicht am Kabel).
3. Reinigen Sie das Gerät nur mit den im Folgenden beschriebenen Reinigungsmitteln und Reinigungsmethoden.



10.2 Reinigungsmethoden



Wischen Sie die Induktionsplattform **bei Verschmutzung** mit einem feuchten Tuch ab!

Das blu’tray induc-Kompakttablett ist **ohne die Induktionsplattform** voll spülmaschinentauglich.



10.3 Reinigungsmittel

Verwenden Sie als Reinigungsmittel Produkte aus dem Etol Reinigungsprogramm:

- **etolit 8000 und 3000** für die Spülmaschine
- Für die Reinigung der Induktion empfehlen wir **etolit-Geschirrspülmittel.**



11. Wartung bei gewerblicher Nutzung

Lassen Sie unter Einhaltung der Unfallverhütungsvorschrift BGV A3 eine Sicherheitsprüfung in einem angemessenen Zeitraum durch eine Elektrofachkraft durchführen. Dazu gehört auch eine Isolationswiderstandsprüfung.



12. Anweisungen bei Reparaturen

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Beachten Sie, dass Reparaturen ausschließlich von:

- Hausinternem, durch etol geschulten Fachpersonal
- Externem, durch etol geschulten Kundendienst durchgeführt werden dürfen.

Was für eine genaue Zuordnung des Gerätes zur Reparatur benötigt wird:

- Genaue Beschreibung der Störung bzw. des Defekts.
- Folgende Angaben auf dem Typenschild: Artikelnummer, Modell, Seriennummer.





13. Hilfe bei Störfällen

Im Folgenden werden einige mögliche Störfälle geschildert. Finden Sie ihr Problem hier nicht genannt, so wenden Sie sich bitte an eine der in Kapitel 4 genannten Servicestellen und beschreiben Sie dem Fachpersonal Ihren aufgetretenen Fehler. Halten Sie Artikel- und Seriennummer sowie die Modellbezeichnung bereit.

Im Falle einer äußerlichen Beschädigung unbedingt beachten:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose (nicht am Kabel).
- Sichern Sie das Gerät, damit kein Dritter es versehentlich in Betrieb nehmen kann.



13.1 Warmhalte-/Erwärmungsbetrieb lässt sich nicht starten

Ursache	Maßnahmen
Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker richtig in eine dafür vorgesehene Steckdose Starten Sie den Warmhalte/Erwärmungsbetrieb erneut.
Netzkabel ist beschädigt. Zum Beispiel ist ein Draht gebrochen (auch ohne äußere Beschädigung möglich).	Lassen Sie das Kabel von oben aufgeführtem Fachpersonal austauschen.
Bauseitige Sicherung ist defekt.	Lassen Sie die bauseitige Sicherung von oben aufgeführtem Fachpersonal prüfen und wenn notwendig ersetzen.
Geräteelektronik ist defekt.	Verständigen Sie das oben aufgeführtes Fachpersonal.



13.2 Einzelne Speisen werden nicht warm oder warmgehalten

Ursache	Maßnahmen
Haarrisse sind in der Metallbeschichtung des Induktionsgeschirrs.	Tauschen Sie das Induktionsgeschirr aus. Falls sich das Gerät nicht im Abkühlmodus befindet (Kapitel 3.1), starten Sie den Warmhalte/ Erwärmungsbetrieb erneut.
Geräteelektronik ist defekt.	Verständigen Sie das oben aufgeführtes Fachpersonal.



13.3 Alle Speisen werden nicht warm oder warmgehalten

Ursache	Maßnahmen
Geräteelektronik ist defekt.	Verständigen Sie das oben aufgeführtes Fachpersonal.





13.4 Betrieb wird vorzeitig beendet

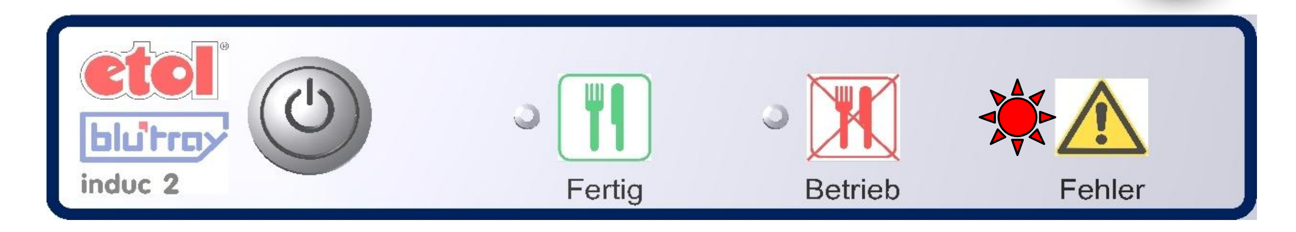
Ursache	Maßnahmen
Netzspannungsausfall länger als 5 Minuten	Nach der Wiederherstellung der Stromversorgung befindet sich das Gerät im Standby-Modus. Ist der Netzausfall kürzer als 5 Minuten wird der Erwärmungs- oder Warmhaltebetrieb fortgesetzt.



13.5 Störungen

1. Rote LED blinkt, zusätzlich ertönt ein akustisches Signal 4-5 Sekunden lang.

- Tablett wurde von der Induktionsplattform genommen, ehe Erwärmung, oder Warmhaltebetrieb beendet ist. Innerhalb einer Minute kann das Tablett wieder aufgestellt werden, bevor sich das Gerät ausschaltet.



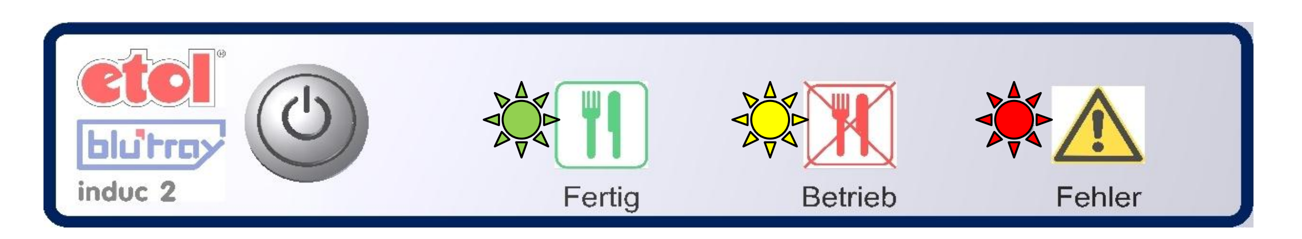
2. Rote LED leuchtet und ein akustisches Signal ertönt 4-5 Sekunden/Minute. Nach 1 Minute. ertönt kein akustisches Signal mehr, rote LED leuchtet weiter, bis der Netzstecker gezogen wird.

- Leererkennung ist aktiviert, Teller und Tasse sind leer. oder ein Geschirrteil fehlt und das andere Geschirrteil ist leer.



3. Alle 3 LEDs blinken

- Übertemperatur wurde erreicht, Gerät kann nur nach Abkühlung wieder gestartet werden. Die LEDs hören auf zu blinken, wenn die Temperaturbegrenzer das Gerät wieder freigegeben haben.





14. Konformitätserklärung



EG-Konformitätserklärung

ETOL-WERK Eberhard Tripp GmbH & Co. OHG

Allerheiligenstraße 12

77728 Oppenau

Hiermit erklären wir, dass die Konformität des nachfolgend aufgeführten Produktes mit den grundlegenden Anforderungen der EG-Richtlinien, harmonisierten Normen und nationalen Normen gewährleistet ist.

Produktbezeichnungen: **Speisenregeneriergerät mit induktiver Beheizung**

Typenbezeichnung: **blu'tray induc 2-Rxx**

EG-Richtlinien: **Niederspannungsrichtlinie2006/95/EG**

„Richtlinie des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffende elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen“

EG-Richtlinien: **EG-EMV-Richtlinie (2004/108/EG)**

„Richtlinie 2004/108/EG des europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Dezember 2004 zur Angleichung der Rechtvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit und zur Aufhebung der Richtlinie 89/336/EWG“

Bei einer nicht mit uns abgestimmten Änderung der o.g. Produkte verliert diese Konformitätserklärung ihre Gültigkeit

Bevollmächtigter für die technische Dokumentation:
Eckert Wolf, Allerheiligenstrasse 12, 77728 Oppenau.

Oppenau, den 19.08.2013

Unterzeichner: ....ppa. E. Wolf..........

Eckert Wolf, Technischer Leiter





15. Copyright

Die etol-Werk Eberhard Tripp GmbH & CO. OHG behält sich Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, vor. Diese Bedienanleitung steht auf www.blu-line.net zum Download bereit.





etol-Werk Eberhard Tripp GmbH & Co. OHG
Postfach 1248
77725 Oppenau
DEUTSCHLAND
Telefon: 07804/41-0
Telefax: 07804/41-169
E-Mail: kt@etol.de
www.etol.de

R01/13